

**dalt**  
**de**  
**RESTAURANT**  
**el**

**LA NOSTRA PROPOSTA / NUESTRA PROPUESTA**

**Preu menú sencer / Precio menú entero: 27,50 €**

**Preu mig menú primer plat / Precio medio menú primer plato: 15,40 €**

**Preu mig menú segon plat / Precio medio menú segundo plato: 18,80€**

*iva inclòs / iva incluido*

**Inclou pa, beguda (1 per persona: aigua, copa de vi o refresc), postre o cafè**

***Incluye pan, bebida (1 por persona: agua, copa de vino o refresco), postre o café***

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

B  
R  
A  
S  
E  
R  
I  
A

**Musclos de roca**

*Mejillones de roca*

**Cargols a la llauna amb allioli**

*Caracoles a la "llauna" con alioli*

**Coca de làmines de roastbeef, pebrots bresats, emulsió mostassa antiga i allioli fumat**

*Coca de láminas de roastbeef, pimientos braseados, emulsión de mostaza antigua y alioli ahumado*

**La nostra amanida russa amb ou de guatlla i ous de salmó**

*Nuestra ensaladilla rusa con huevo de codorniz y huevas de salmón*

**Cloïsses fresques en salsa verda**

*Almejas frescas en salsa verde*

**Pop a la brasa "anticuchero" amb parmentier de patata, olives de Kalamata, maionesa de maracuià, "chulpis" i "pico de gallo" (supl. 2,50€)**

*Pulpo a la brasa anticuchero con parmentier de patata, olivas de Kalamata, mahonesa de maracuyá, chulpis y pico de gallo*

\*\*\*\*\*

**Amanida de tomàquets amb canonges, salmó fumat, salsa gravlax, tempura de ceba tendra, abercocs escalivats i fruita seca**

*Ensalada de tomates con canónigos, salmón ahumado, salsa gravlax, tempura de cebolla tierna, albaricoques escalivados y frutos secos*

**Daus de tonyina Balfegó marinats amb alvocat, tomàquet, festucs i raifort**

*Dados de atún Balfegó marinado con aguacte, tomate, pistachos y raifort*

**Amanida de pebrots bresats a la mel amb ventresca de bonítol i llagostins**

*Ensalada de pimientos braseados a la miel con ventresca de bonito y langostinos*

**Vieires amb gaspatxo de cirera, tirabecs, pa de tomàquet i pols de pernil ibèric**

*Vieiras con gazpacho de cereza, tirabeques, pan de tomate y polvo de jamón ibérico*

**Tartar de tomàquets Km0 de temporada, alvocat, escamarlans, olivada i pols de kikos**

*Tartar de tomates Km0 de temporada, aguacate, cigalas, olivada y polvo de kikos*

**Gratinat de patata farcit amb botifarra del perol de jafre, foie i ou en tempura, torta del casar i cruixent de cansalada viada al pebre**

*Gratén de patata relleno de butifarra del perol de jafre, foie y huevo en tempura, torta del casar y crujiente de panceta a la pimienta*

**Foie micuit amb trompetes de la mort i festucs, bombó de foie i gelée de Pedro Ximenes**

*Foie micuit con trompetas de la muerte y pistachos, bombón de foie y gelée de Pedro Ximenes*

**Ceviche de corvina amb rocoto, alvocat, salsa espinaler, "chulpies" i tempura d'algues**

*Ceviche de corvina con rocoto, aguacate, salsa espinaler, chulpies y tempura de algas*

**Saltat de favetes amb pernil ibèric, cebetes confitades amb canyella, calamars i emulsió d'all negre**

*Salteado de habitas con jamón ibérico, cebollitas confitadas con canela, calamares y emulsión de ajo negro*

**Graellada de verdures amb mozzarella fumada i oli de pesto**

*Parrillada de verduras con mozzarella ahumada y aceite de pesto*

**Carpaccio de Black Angus amb tàrtar de tomàquets, formatge de cabra i mahonesa de wasabi**

*Carpaccio de Black Angus con tártar de tomates, queso de cabra y mahonesa de wasabi*

**Saltat de verduretes tendres amb xiitake, salsa d'ostres i quinoa real i fruita seca**

*Salteado de verduritas tiernas con shiitake, salsa de ostras y quinoa real y frutos secos*

PER CONTINUAR / PARA CONTINUAR

B  
R  
A  
S  
E  
R  
I  
A

**Peix del dia a la brasa ( consultar al cambrer )**

*Pescado del día a la brasa*

**Arròs a la llauna amb gamba, sípia, calamar i trompetes de la mort amb emulsió de plàncton**

*Arroz "a la llauna" con gamba, sepia, calamar y trompetas de la muerte con emulsión de plancton*

**Espatleta de cabrit a baixa temperatura amb patata fornera (supl. 5,00€)**

*Paletilla de cabrito a baja temperatura con patata panadera*

**Entrecot de vedella amb patates al caliu i pebrots del Padrón (supl. 3,30€)**

*Entrecot de ternera con patata "al caliu" y pimientos de Padrón*

**Filet de vaca vella a la brasa amb guarnició (supl. 3,30€)**

*Solomillo de vaca vieja a la brasa con guarnición*

**Mitjana de vaca vella a la brasa amb pebrots del piquillo (mínim 2 persones) (supl. 7,00€ x persona)**

*Chuletón de vaca vieja a la brasa con pimientos del piquillo (mínimo 2 personas)*

\*\*\*\*\*

**Bacallà a baixa temperatura sobre ratatouille de verdures a la catalana amb panses i pinyons, mussolina d'espínacs i pebrots del Padrón**

*Bacalao a baja temperatura sobre ratatouille de verduritas a la catalana con pasas y piñones, muselina de espinacas y pimientos del Padrón*

**Ventresca de tonyina a la flama amb saltat de bolets i espínacs frescos, daus de moniato confitats i dàtils amb maionesa de soia**

*Ventresca de atún a la llama con salteado de setas y espinacas frescas, dados de boniato confitado y dátiles con mayonesa de soja*

**"Tacos" a la mexicana de vedella machada amb pebrots bresats, guacamole y maionesa de salsa sriracha**

*Tacos a la mexicana de ternera machada con pimientos braseados, guacamole y mayonesa de salsa sriracha*

**Secret a baixa temperatura acompanyat amb saltat de patates cambray i cebetes a la parisien, formatge d'ovella i salsa demiglacé**

*Secreto a baja temperatura acompañado con salteado de patatas cambray y cebollas a la parisien, queso de oveja y salsa demiglacé*

**Plaqueta de xai desossat cruixent amb gamba i cassoleta de porros confitats, sobrassada i llima**

*Plaquita de cordero deshuesada crujiente con gamba y tartaleta de puerros confitados, sobrasada y lima*

**Saltat de calamarsons amb botifarra del perol, arròs de plàncton, cruixent d'ortiga de mar i allioli de llima**

*Salteado de calamarcitos con butifarra del perol, arroz de plancton, crujiente de ortiga de mar y alioli de lima*

**Steak tartar amb coca de pa a la brasa, salsa barbacoa casolana i reducció de bourbon i maionesa de wasabi**

*Steak tartar con coca de pan a la brasa, salsa barbacoa casera y reducción de bourbon y mayonesa de wasabi*

**Canelons casolans de galta de vedella amb beixamel de carbassa a la tòfona**

*Canelones caseros de carrillada de ternera con bechamel de calabaza a la trufa*

**Lingot de cua de bou guisada amb parmentier de romaní, meló i cebetes glacejades**

*Lingote de rabo de buey guisado, con parmentier de romero, melón y cebollitas glaseadas*

**Tataki de salmó fumat sobre "ajoblanco" de coco, fals caviar de remolatxa, kumkuat i sal de pernil ibèric**

*Tataki de salmón ahunado sobre ajoblanco de coco, falso caviar de remolacha, kumkuat y sal de jamón ibérico*

**VINS RECOMANATS / VINOS RECOMENDADOS**

**Celistia blanc - D.O. Costers del Segre \_\_ 16,00€**  
Viognier, Macabeo

**Petites Estones negre - D.O. Montsant \_\_ 19,90€**  
Garnatxa, Samsó

**Camins del Priorat negre - D.O. Priorat \_\_ 24,70€**  
Cabernet Suavignon, Garnatxa, Carinyena, Sirah

**Conde de San Cristobal - D.O. Ribera del Duero \_\_ 20,50€**  
Tinto Fino, Cabernet Suavignon, Merlot

**Marqués de Vargas Reserva - D.O. Rioja \_\_ 23,90€**  
Tempranillo, Mazuelo, Garnatxa

\*\*\*\*\*

*iva inclòs/iva incluido*

**dalt  
de  
RESTAURANT  
el**

Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.  
Sol·licitin informació al nostre personal. Moltes gràcies.

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.  
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.*